KOR

모카 인덕션 제품은 알루미늄(뚜껑, 본체 윗부분)과 스테인레스 스틸(보일러, 깔대기)로 만들었습니다. 본 제품은 가스 및 전기렌지, 세라믹렌지, 인덕션렌지에 적합합니다. 모카 포트를 처음으로 사용하실 때는 물만 사용하여 세척하시고 커피를 몇 번 끓인 후 버리십시오. 제품의 안전밸브와 깔때기, 가스캣, 필터 플레이트가 (5-2-3) 완전한지 여부와 모든 부품이 정확한 위치에 맞춰져 있는지를 확인하십시오.
판매제품(2종) : 3컵용 / 6컵용.

커피 추출방법
- 보일러에 (1) 찬물을 채우십시오. 보일러 내 물의 높이를 안전밸브 구멍을 넘지 않도록 (5) 맞추셔야 합니다.
- 깔때기 필터를 (2) 보일러에 (1) 끼워 넣으십시오.
- 모카용 커피 가루를 누르지 말고 필터에 (2) 채우십시오. 커피 가루가 보일러 테두리에 (1) 남지 않도록 주의하십시오.
- 포트 본체를 (6) 보일러에 (1) 넣고 힘껏 돌려 닫으십시오. 단, 손잡이를 잡고 무리하게 돌리면 손잡이 파손의 위험이 있으니 주의 하십시오.
- 모카포트를 열원 위에 올려놓으십시오.; 가스불을 사용하는 경우, 가스불이 모카포트 바닥위로 (1) 올라오지 않도록 불을 조절하십시오. 불길이 포트바닥보다 크게 올라오면 손잡이가 탈 수 있습니다. 전기렌지, 세라믹렌지, 인덕션렌지를 사용하는 경우, 불의 강도를 중불정도로 조절하고, 모카포트를 크기에 맞는 화구 위에 놓으십시오.
- 커피가 추출되면, 열원에서 모카포트를 치워 주십시오 .
- 커피 추출 후 보일러 내에 물이 약간 남아있습니다. 이 물은 보일러 표면이 과열되거나 보일러의 색이 변색되는 것을 막아주는 역할을 합니다.

권고사항
- 아주 미세하게 그라운드 된 커피는 사용하지 마세요. 모카포트에 적합하지 않습니다.
- 세척시 물로만 세척하세요. 철수세미나 연마성 제품을 사용하지 마십시오.
  식기 세척기에 사용하지 마십시오. 제품이 변색될 수 있습니다.
- 사용 후 모카포트 옆면의 물기를 완전히 건조시켜 보관해 주십시오. 그리고 너무 꽉 조여서 보관하지 마십시오.
- 사용시 항상 실리콘 가스캣은 장착하시고 사용하셔야 합니다.

주의사항
- 절대 물 없이 모카포트를 사용하지 마십시오.
- 원두커피가루 이외의 제품(코코아, 차,인스턴트 커피 등)을 추출하지 마십시오. 필터 플레이트가 막힐 수 있습니다 (3).
- 사용 후에는 화상의 위험이 있으니 모카포트가 충분히 식은 후에 분리 하십시오.
- 깔때기와 필터 플레이트, 가스캣은 (2-3) 정기적으로 점검하십시오. 손상된 부분이 있으면 교체하셔야 합니다.
- 보일러는 (1) 물만 사용하도록 만들어졌습니다.
- 정기적으로 조심해서 추출구 기둥 내부도 (4) 세척해주십시오.
- 사용 중인 모델에 맞는 정품 부품으로만 교체 사용하십시오.
- 정품이 아닌 부품이나 부속품으로 교체 시에는 어떤 보증도 받으실 수 없습니다.
- 모카포트의 뜨거운 표면에 손을 대지 마시고 손잡이를 사용하십시오.

철수세미나 연마성 제품을 사용하지 마십시오.
어린이 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

CINES

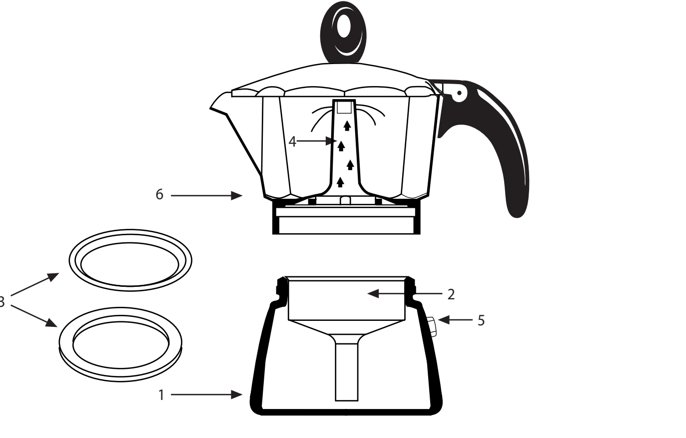
INDUCTION 摩卡壶的杯身跟盖子是用符合食品等级的铝合金所制造;而底座和漏斗是以钢铁所制造。摩卡咖啡壶适用于：燃气炉、电热炉、电陶炉和电磁炉。 第一次使用咖啡壶时，仅用水清洗干净，并将煮制的咖啡倒掉。检查咖啡壶的安全阀、漏斗、垫圈和滤片（5-2-3）是否齐备，以及是否放在正确的位置。有2种可选规格：3-6杯
如何煮制咖啡
-在下壶（1）内注满冷水。壶内水位需到达安全阀（5）的孔洞。
- 将漏斗过滤器（2）装入下壶（1）内。 -在过滤器（2）内装满研磨后的摩卡咖啡，无需压紧，注意不要留有咖啡渣在下壶（1）的边缘。
 - 将上壶（6）与下壶（1）用力拧紧，但不可过度，同时避免撬动手柄。- 把咖啡壶放在热源上加热：若使用火焰，保持低火，火焰不能超过下壶（1）的底座，若使用电热炉、电陶炉或电磁炉，调节至中高火位，将咖啡壶放置在适合使用的电感器上。
- 咖啡的萃取完成后，将咖啡壶从热源上移开。
- 下壶内余有少量水：以免壶壁过热及可能造成的下壶颜色变化。
建议
- 咖啡不应研磨得过于精细。
- 建议只用水清洗咖啡壶。不可使用钢丝绒或研磨工具清洗。 - 只有当壶壁完全干燥后，才能将咖啡壶收好，注意不要拧紧上下壶。
- 在使用过程中切勿移除硅胶垫圈。
注意事项
- 请勿在没有水的情况下使用咖啡壶。
- 请勿使用其它提取物、可可粉、洋甘菊、其它浸剂或溶剂。可能会堵塞滤片（3）的孔洞。
- 使用后，在未冷却之前，不要打开咖啡壶。
- 请定期检查漏斗过滤器、滤片和垫圈（2-3）：当出现磨损或老化的迹象时，必须进行更换。
- 下壶（1）只设计用于烧水。
- 请定期仔细清洗，包括金属管内侧（4）。
- 只可使用型号相匹配的原装备件。
- 若更换选用非原装零部件或配件，会导致保修失效。
- 切勿触摸咖啡壶的灼热表面，可使用手柄和捏手。
清洗时不可使用钢丝球或研磨清洁产品。
请置于儿童不能触及的地方。

RUS

MOKA INDUCTION состоит из крышки и верхней емкости, изготовленных из алюминиевого сплава, пригодного для пищевого использования. Нижняя емкость и воронка изготовлены из стали.
Кофеварка может использоваться на газовой и электрической плите, стеклокерамической и индукционной поверхности. Перед первым применением кофеварки следует тщательно вымыть ее водой, приготовить несколько порций кофе и вылить их. Проверьте наличие в кофеварке клапана, воронки, уплотнения и пластинки фильтра (5-2-3), а также правильность их установки. ПРОИЗВОДЯТСЯ 2 РАЗМЕРА: 3-6 чашек.
ПРИМЕНЕНИЕ
- Наполните холодной водой нижнюю емкость (1) до отверстия предохранительного клапана (5).
- Вставьте воронкообразный фильтр (2) в нижнюю емкость (1).
- Наполните фильтр (2) молотым кофе, предназначенным для использования в кофеварке, не утрамбовывая его и избегая попадания кофе на край нижней емкости (1).
- Плотно прикрутите верхнюю емкость (6) к нижней емкости (1) и закройте ее, избегая давления на ручку.
- Поставьте кофеварку на источник тепла: при использовании огня следует уменьшить пламя так, чтобы оно не выходило за край нижней емкости (1); при использовании электрической, стеклокерамической или индукционной поверхности следует установить средневысокий уровень и поставить кофеварку на индуктор, пригодный для применения.
- После выхода кофе снимите кофеварку с источника тепла.
- В нижней емкости останется избыток воды: это необходимо для того, чтобы избежать перегрева стенок и изменения цвета нижней емкости.
РЕКОМЕНДАЦИИ
- Кофе не должен быть слишком мелко смолотым.
- Для мытья кофеварки рекомендуется использовать только воду. Запрещено использовать металлические губки или абразивные средства.
- Поставьте кофеварку на место только после полного высыхания ее стенок, не прикручивая две части полностью.
- Избегайте снятия силиконового хомутика в процессе применения.
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
- Запрещено использовать кофеварку без воды.
- Запрещено использовать другие экстракты, какао-порошок, ромашковый отвар, другие настои или растворы. Они могут засорить отверстия пластинки фильтра (3).
- После применения дождитесь охлаждения кофеварки перед ее открытием.
- Периодически проверяйте воронкообразный фильтр, пластинку фильтра и уплотнение (2-3): при обнаружении признаков износа или повреждения следует заменить их.
- Нижняя емкость (1) может использоваться только с водой.
- Периодически тщательно очищайте внутреннюю часть столбика (4).
- Используйте только оригинальные запасные части, соответствующие используемой модели.
- Замена частей или принадлежностей неоригинальными компонентами вызывает отмену гарантии.
- Не прикасайтесь к горячей поверхности кофеварки, пользуйтесь ручками.
ДЛЯ МЫТЬЯ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ ИЛИ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА.
ХРАНИТЬ В МЕСТАХ, НЕДОСТУПНЫХ ДЛЯ ДЕТЕЙ.

GIAP

MOKA INDUCTIONモカ・インダクションのフタと本体上部は食品用器具適用のアルミ合金製、下部タンクと漏斗はステンレス製です、ガス、電気コンロ、耐 熱ガラスコンロ、IH調理器に対応します。コーヒーメーカーを初めて使う際は、水だけでよく洗い、淹れたコーヒーを捨てる作業を何度か行ってください。安全弁（5）、漏斗状フィルター（2）、パッキングと皿状フィルター（3）が本体内の正しい位置にセットされているかどうか確かめてください。サイズは３杯用と６杯用の２種類があります。
コーヒーの淹れ方 ‐ボイラー部（１）に水を入れます。ボイラー内にある安全弁（５）の穴の位置まで水面が来るようにしてください。‐ボイラー部（１）に漏斗状フィルター（２）を差し込み、コーヒーメーカー用のコーヒー粉を押さえないように注意しながら、充てんします。ボイラー部（１）のふちにはみ出した粉は取り除いてください。‐本体上部（６）をボイラー部（１）に、回しながらしっかりと取り付けます。きつく締めすぎないように注意してください。また、取っ手を持って回さないでください。‐コーヒーメーカーを熱源にかけます。ガスの場合は、炎がボイラー部（１）からはみ出さない程度の火力を保ってください。電気コンロ、耐熱ガラスコンロ、IH調理器の場合は、ご使用のコーヒーメーカーに適した大きさのコンロ上にコーヒーメーカーを置き、中火と強火の中間に調節してください。‐コーヒーの抽出が完全に終わったら、コーヒーメーカーを熱源から下ろします。
‐ボイラー部には、超過分の水が残りますが、これはボイラー部のオーバーヒートと変色を避けるためのものです。
アドバイス ‐細かすぎるコーヒー粉は使わないでください。‐コーヒーメーカーは水のみで洗ってください。研磨用スチールウールや研磨剤は使わないでください。‐コーヒーメーカーを片付けるときは、よく乾かし、上下部分をきつく締めすぎないように気を付けてください。‐ご使用中は、シリコン製バンドを取りはずさないでください。
注意事項 ‐コーヒーメーカーは、空焚きしないでください。‐コーヒー粉の代用品やココアパウダー、リーフあるいは顆粒のハーブティーなどを入れて使わないでください。皿状フィルター（３）の穴が詰まる原因になります。‐ご使用後は、冷水にあてるなどしてコーヒーメーカーを冷ましてから本体を開けてください。‐漏斗状フィルター（２）とパッキングと皿状フィルター（３）は定期的にチェックし、消耗した場合は交換して下さい。‐ボイラー部（１）には、水以外のものを入れないでください。‐本体上部内のパイプ状部分（４）の内部も、定期的によく洗ってください。‐交換部品については、ご使用モデルに適したオリジナル商品をお求めください。‐オリジナルでない交換部品や付属品をご使用になった場合、保証は無効となります。‐熱くなっているコーヒーメーカー表面に手を触れないようご注意ください。取っ手とふたのつまみをご利用ください。洗浄の際には、研磨用スチールウールや研磨剤を使わないでください。幼児の手の届かない場所に保管してください。



- AVETE ACQUISTATO MOKA INDUCTION BIALETTI: COMPLIMENTI PER LA VOSTRA SCELTA.
- YOU HAVE PURCHASED THE INDUCTION MOKA BY BIALETTI : CONGRATULATIONS ON YOUR CHOICE.
- VOUS AVEZ ACHETE LA MOKA INDUCTION BIALETTI ORIGINALE : COMPLIMENTS POUR VOTRE CHOIX.
- SIE HABEN EIN MOKKAGERÄT " MOKA INDUCTION " VON BIALETTI ERWORBEN, WIR BEGLÜCKWÜNSCHEN SIE ZU IHRER WAHL.
- USTEDES HAN COMPRADO LA MOKA INDUCTION BIALETTI : ENHORABUENA POR SU ELECCIÓN.
- COMPROU A MOKA INDUCTION BIALETTI : PARABÉNS PELA SUA ESCOLHA.
- ВЫ КУПИЛИ MOKA INDUCTION BIALETTI: ВЫ СДЕЛАЛИ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР.
- BIALETTIオリジナル商品、MOKA INDUCTION をお買い上げいただきまして、ありがとうございます。
- 모카 인덕션 비알레띠(MOKA INDUCTION BIALETTI) 제품을 구입하셨습니다. 훌륭한 선택을 하신 것을 축하 드립니다.
- 感谢您购买了BIALETTI MOKA INDUCTION咖啡壶：祝贺您做了正确的选择。

SCEGLIETE SOLTANTO PARTI DI RICAMBIO ORIGINALI - ONLY USE ORIGINAL SPARE PARTS - NE CHOISIR QUE DES PIECES DE RECHANGE ORIGINALES - VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH ORIGINALERSATZTEILE - ¡ESCOJA EXCLUSIVAMENTE PIEZAS DE RECAMBIO ORIGINALES ! - ESCOLHAM SÓMENTE PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO ORIGINAIS - ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ - 必ずオリジナルの交換部品をお求めください。- 정품 교체부품만 구입하십시오. 敬请选用原裝备件

Guarnizione + Piastrina Seal + Filter Plate Garniture + Filtre Dichtung + Kleiner Filter Guarnición + Filtro Guarnição + Plaqueta УПЛОТНЕНИЕ + ПЛАСТИНКА パッキング＋皿状フィルター 개스킷 + 필터 플레이트 垫圈+ 滤片	Imbuto Funnel Entonnoir Filtereinsatz Embudo Funil ВОРОНКА 漏斗状フィルター 깔때기 漏斗	Manico Handle Manche Griff Asa Cabo РУЧКА 取っ手 손잡이 手柄

Servizio consumatori
N.Verde 800-014407
ONLY FOR ITALY

Ogni giorno, dal lunedì al venerdì, dalle 8,30 alle 12,00 e dalle 14,30 alle 17,30, un nostro esperto è a disposizione per rispondere alle vostre domande e per ogni ulteriore informazione.

BIALETTI INDUSTRIE
Via Fogliano 1 · 25030 Coccaglio (BS) Italy

moka induction



0102387

BIALETTI
L'eccellenza italiana del caffè
Authentically Italian

ISTRUZIONI D'USO
DIRECTIONS FOR USE
INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
ISTRUCCIONES DE USO
INSTRUÇÕES
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
取扱説明書
사용설명서
使用说明

ITAL BIALETTI è leader da 80 anni sul mercato con la famosa MOKA EXPRESS. Grazie ai segreti di produzione, MOKA EXPRESS è insuperabile per ottenere il vero caffè all'italiana. MOKA EXPRESS BIALETTI è originale solo se porta impresso l'Omino coi baffi. Esigetelo sempre.

ENG MOKA EXPRESS the internationally used coffee maker for over 50 years. The MOKA EXPRESS is now the established coffee maker throughout the coffee-drinking world. This machine is produced by BIALETTI of Italy, the world's largest manufacturer of domestic coffee maker. The "Little Man", appearing on every MOKA EXPRESS, is your guarantee of the genuine article.

FRA BIALETTI est depuis 80 ans sur le marché et elle est la plus grande usine au monde de cafetières espresso pour famille. Grâce aux secrets de production: la cafetière BIALETTI est incomparable pour faire un vrai cafè "à l'italienne". MOKA EXPRESS BIALETTI est la seule originale. La garantie de sa qualité est le "Père Moustache" imprimé sur une de ses huit facettes.

DEU BIALETTI ist seit 80 Jahren auf dem Markt und heute die größte Erzeugerfirma von Kaffeemaschinen "für die ganze Familie". Die Herstelmethode der Bialetti-Kaffeemaschinen ist ein firmeninternes Geheimnis, der darin zubereitete Kaffee ein unubertreflich echter "Caffè all'italiana". MOKA EXPRESS BIALETTI ist nur echt mit dem Schnurrbart-Männchen. Verlargen Sie damersimmer dieses Männchen, wenn Sie eine Kaffeemaschine kaufen.

ESP BIALETTI desde hace 80 años en el mercado, es la fábrica de cafeteras para uso doméstico más importante del mundo. Gracias a los secretos de producción es insuperable para la preparación del auténtico café a la italiana. MOKA EXPRESS BIALETTI es la original únicamente si lleva estampado el hombrecito de los bigotes. Exigirlo siempre.

PORT BIALETTI é líder há 80 anos no mercado com a famosa MOKA EXPRESS. Graças aos segredos de produção, a MOKA EXPRESS é insuperável na obtenção do verdadeiro café italiano. MOKA EXPRESS é original somente se trouxer gravado o homenzinho com bigodes. Exija-o sempre.

RUS Компания BIALETTI в течение 80 лет является лидером на рынке с известной кофеваркой MOKA EXPRESS. Благодаря секретам производства эта кофеварка является непревзойденным устройством для приготовления настоящего кофе по-итальянски. Оригинальность кофеварки MOKA EXPRESS BIALETTI гарантируется наличием на ней фирменного знака "Человечек с усами".

GIAP BIALETTI社は、コーヒーメーカー市場において80年にわたりMOKA EXPRESSで親しまれているトップブランドです。本格的なイタリア式コーヒーを淹れるなら、独自の工程で製造されるMOKA EXPRESSの右に出るものはありません。BIALETTI社のMOKA EXPRESSは、"口ひげおじさん"のマークがオリジナルの目印です。必ずお確かめの上、お買い求め下さい。

KOR 비알레띠(BIALETTI)는 유명한 모카 익스프레스(MOKA EXPRESS) 제품을 통해 시장에서 80년간 리더 역할을 해왔습니다. 제조 비법 덕분에, 모카 익스프레스는 진정한 이탈리아 커피를 만들기 위한 독보적인 존재가 되었습니다. 모카 익스프레스 비알레띠는 콧수염 난 난장이 캐릭터가 있는 제품만 정품입니다. 항상 이 점을 확인하십시오.

CINES 80年来，BIALETTI因著名的MOKA EXPRESS咖啡壶而成为市场领导者。MOKA EXPRESS咖啡壶拥有的生产秘诀，让其在煮制正宗的意式咖啡上无与伦比。只有壶身印有八字胡男人的MOKA EXPRESS咖啡壶才是BIALETTI原装出品。敬请认准。

ITAL

MOKA INDUCTION è costituita da coperchio e raccoglitore realizzati in una lega d'alluminio indicata per l'uso alimentare; la caldaia e l'imbuto sono realizzati in acciaio.
La moka è adatta al gas, alla piastra elettrica, alla vetroceramica e al piano a induzione.
La prima volta che usate la caffettiera, lavatela bene, solo con acqua, e fate alcuni caffé a perdere.
Controllate che la caffettiera sia completa di valvola, imbuto, guarnizione e piastrina filtro (5-2-3) e che gli stessi siano nella loro esatta posizione.

DISPONIBILE IN 2 MISURE: 3-6 tazze.

COME PREPARARE IL CAFFE'

- Riempite d'acqua fredda la caldaietta (1). É necessario che il livello dell'acqua, all'interno della caldaia, arrivi al foro della valvola di sicurezza (5).
- Inserite il filtro a imbuto (2) nella caldaietta (1).
- Riempite il filtro (2) di caffè macinato per moka, senza premerlo, avendo cura di non lasciare polvere di caffé sul bordo della caldaietta (1).
- Avvitate il raccoglitore (6) alla caldaietta (1) e chiudete con forza, ma senza esagerare, evitando di fare leva sul manico.
- Mettete la caffettiera sulla fonte di calore: se si tratta di fiamma tenetela bassa in modo che non sporga dal bordo della caldaietta (1), se si tratta di piastra elettrica, vetroceramica o induzione tenere una regolazione medio e posizionare la caffettiera su di un induttore idoneo all'utilizzo.
- Completata l'erogazione del caffè togliete la caffettiera dalla fonte di calore.
- Nella caldaia rimarrà dell'acqua eccedente: ha lo scopo di evitare il surriscaldamento delle pareti e l'eventuale variazione di colore della caldaia.

CONSIGLI

- Il caffè non deve essere macinato troppo fine.
- Consigliamo di lavare la caffettiera solo con acqua. Per il lavaggio non usare pagliette o prodotti abrasivi. Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe alterare la superficie del materiale.
- Riponete la caffettiera solo quando le sue pareti saranno bene asciutte, avendo cura di non avvitare a fondo le due parti.
- Evitate di rimuovere la fascetta in silicone durante l'utilizzo.

PRECAUZIONI

- Non utilizzate mai la caffettiera senza acqua.
- Non utilizzate mai altri estratti, polveri di cacao, camomille, altri infusi o solubili. Potrebbero otturare i fori della piastrina filtro (3).
- Dopo l'uso, non aprite la caffettiera prima di averla raffreddata.
- Controllate periodicamente il filtro a imbuto, la piastrina filtro e la guarnizione (2-3): quando rivelano segni di usura o deterioramento vanno sostituiti.
- La caldaietta (1) è stata studiata per essere utilizzata solo con acqua.
- Periodicamente pulire, con cura, anche l'interno della colonnina (4).
- Scegliete soltanto parti di ricambio originali e conformi al modello in uso.
- Decadimento di ogni garanzia in caso di sostituzione di parti o accessori con materiale non originale.
- Non toccare la superficie calda della caffettiera ma utilizzare manico e pomolo.

PER IL LAVAGGIO NON USARE PAGLIETTE
O PRODOTTI ABRASIVI.
TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

FRA

MOKA INDUCTION est composée d'un couvercle et d'un récipient collecteur, réalisés en alliage d'aluminium indiqué pour l'usage alimentaire la petite chaudière et l'entonnoir sont en acier. La Moka s'adapte au gaz, à la plaque électrique, à la vitro-céramique et aux plaques de cuisson à induction. La première fois que vous utilisez la cafetière lavez-la très bien seulement avec de l'eau, puis faites quelques cafés et jetez-les.
Contrôlez que la cafetière ait la soupape, l'entonnoir, la garniture, la plaquette-filtre (5-2-3) et que les mêmes soient dans leur place.
DISPONIBLE EN 2 TAILLES: 3-6 TASSES.

PREPARATION DU CAFE

- Remplissez d'eau froide la petite chaudière (1). A l'intérieur de la chaudière, le niveau d'eau doit atteindre l'orifice de la soupape de sécurité (5).
- Introduisez le filtre (2) entonnoir dans la petite chaudière (1).
- Remplissez le filtre (2) avec le café moulu, sans le tasser et sans laisser la poudre de café sur le bord de la petite chaudière (1).
- Vissez le récipient de récolte café (6) sur la petite chaudière (1) avec force mais sans se servir de la poignée comme levier du manche.
- Mettez la cafetière sur la source de chaleur; s'il s'agit d'un réchaud à gaz, tenez la flamme basse, elle ne doit pas dépasser du bord de la petite chaudière (1). S'il s'agit d'une plaque électrique, en vitro-céramique ou à induction, garder un réglage moyen et positionnez la cafetière sur l'un des inducteurs adaptés à cette utilisation.
- Une fois la distribution de café terminée, retirer la cafetière de la source de chaleur.
- Il restera de l'eau dans la petite chaudière : celle-ci a pour but d'éviter la surchauffe des parois et l'éventuelle modification de couleur de la petite chaudière.

CONSEILS

- Le café ne doit pas être moulu trop fin.
- Nous conseillons de laver la cafetière seulement avec de l'eau. N'utilisez pas de paille de fer ou produits abrasifs. La lave- vaisseille pourrait altérer la surface du métal.
- Rangez la cafetière seulement quand ses parois seront sèches en prenant soin de ne pas visser étroitement les deux parties.
- Evitez d'enlever la petite bandelette en silicone pendant l'utilisation.

PRECAUTIONS

- La cafetière ne doit jamais être utilisée sans eau.
- N'utilisez pas d'extraits, de poudre de cacao, de camomille ou autres infusions, substances solubles: ils pourraient boucher les trous de la plaquette filtre (3).
- Après avoir utilisé la cafetière, ne l'ouvrez pas avant de l'avoir laissée refroidir.
- Périodiquement contrôlez le filtre entonnoir, la plaquette-filtre et la garniture (2-3); qua d'ils sont usés, il faut les remplacer.
- La petite chaudière (1) a été étudiée pour être utilisée seulement avec l'eau.
- Periodiquement laver soigneusement la partie intérieure de la petite colonne (4).
- Choisissez toujours pièces de rechange conformes au modèle en usage.
- Toute la garantie devient caduque en cas de remplacement de pièces ou d'accessoires par un matériel non original.
- Ne pas toucher la surface chaude de la cafetière mais utiliser la poignée et le pommeau.

N'UTILISEZ PAS DE PAILLE DE FER OU DE PRODUITS ABRASIFS.
TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

ESP

MOKA INDUCTION es un producto fabricado en aleación de aluminio escogido expresamente para uso alimentario; el depósito y el embudo están hecho de acero. Moka Induction es apta para usarse con gas, vitrocerámica, o con plancha eléctrica.
Cuando la utilice por primera vez, lave con cuidado la cafetera sólo con agua y prepare algunos cafés que luego desechará.
Controle que la cafetera tenga los accesorios completos y en su respectivo lugar: válvula, embudo, guarnición y placa filtro (5-2-3).
DISPONIBLE EN 2 TAMAÑOS: 3-6 TAZAS.

COMO PREPARAR EL CAFÉ

- Rellene de agua fría la base (1). Es necesario que el nivel del agua en el interior del depósito llegue al nivel del orificio de la válvula de seguridad (5).
- Encajar el filtro-embudo (2) en la base (1).
- Llenar el filtro (2) con café molido para moka, sin prensar, con cuidado para no dejar residuos en el borde del depósito (1).
- Enroscar la parte superior (6) a la base (1) y cerrar con fuerza pero sin exagerar, evitando ayudarse con el asa.
- Poner la cafetera sobre la fuente de calor: si es una llama mantenerla baja de forma que no sobresalga del borde del depósito (1), si se trata de una placa eléctrica, vitrocerámica o inducción mantener una regulación medio y situar la cafetera sobre un inductor apto para su uso.
- Una vez que salga el café, retirar la cafetera de la fuente de calor.
- En el depósito quedará agua en exceso, su función es la de evitar el sobrecalentamiento de las paredes y la posible variación de color de la parte inferior.

SUGERENCIAS Y CONSEJOS

- El café molido no debe ser demasiado fino.
- Aconsejamos lavar la cafetera sólo con agua. No usar esponjas metálicas ni productos abrasivos para lavarla. El lavado en lavavajillas podría alterar la superficie del material.
- Guardar la cafetera sólo cuando esté bien seca y sin enroscar demasiado las 2 partes entre si.
- No quitar el anillo de silicona durante su uso.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.
- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla y demás infusiones, podrían obturar la placa-filtro (3).
- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.
- Controlar periódicamente el filtro- embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, cámbielos cuando den muestras de desgaste o deterioro.
- La base (1) fué proyectada para ser utilizada sólo con agua.
- Limpiar periódicamente el interno de la columnita (4).
- Utilice únicamente repuestos originales iguales al modelo que se posee.
- La garantía carece de validez en caso de substitución de piezas o accesorios con materiales no originales.
- No toque la superficie caliente de la cafetera, utilice exclusivamente el mango y el pomo.

NON USAR ESPONJILLAS METÁLICAS NI PRODUCTOS ABRASIVOS PARA LAVARLA.
MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

ENG

INDUCTION MOKA has a lid and upper part in a foodgrade aluminium alloy; the lower part andthe funnel are made of steel.
The coffee pot is suitable for use on gas, electric, ceramic glass and induction hobs.
The first time you use it, wash carefully only with water and make some coffee to throw away.
Check that the coffeepot is complete with safety valve, funnel, washer and filter plate (5-2-3), and that all of them are in the right place.

AVAILABLE IN 2 SIZES: 3-6 CUPS.

MAKING COFFEE

- Fill the bottom part (1) with cold water. The level of water inside the lower part must reach the hole of the safety valve (5).
- Insert the funnel shaped filter (2) in the lower part (1).
- Fill the filter (2) with ground coffee for moka coffeepots without pressing it and remove any coffee from the rim of the lower part (1).
- Screw on the top of the coffeepot (6) tightly on the lower part (1) but without exaggerating and do not apply pressure on the handle.
- Put the coffeepot on the source of heat; if it is a flame, it must not protrude from below the lower part (1), if it is an electric, ceramic glass or induction hob, regulate the heat to medium and place the coffee pot on a suitable induction hob.
- When the coffee has been made, remove the coffee pot from the source of heat.
- There will still be some water in the lower part: this is to avoid overheating of the walls and any colour variation of the lower part.

SUGGESTIONS

- Don't use too fine ground coffee.
- We suggest to wash the coffepot only with water. Don't use steel wools or abrasive products. The dish-washer could alter the surface of the material.
- Put the coffeepot back only when its sides are perfectly dry and don't screw it strongly.
- Avoid removing the silicone band during use.

PRECAUTIONS

- Never use the coffeepot without water.
- Never use other extracts, powder of cacao, camomilla, infusion or instant coffee. They could clog the filter plate (3).
- After use, don't open the coffeepot before it is cold.
- Periodically check the funnel shaped filter (2), the filter plate (3) and the washer; when they are damaged replace them.
- The little tank (1) has been designed only for water use.
- Periodically clean also the inner sides of the little column (4).
- Choice spare parts up to the model in use.
- The guarantee is no longer valid should any parts or accessories be replaced with other than original spare-parts.
- Do not touch the hot surface of the coffee pot. Use the handle and the knob.

DON'T USE STEEL WOOLS OR ABRASIVE PRODUCTS.
STORE OUT OF THE REACH OF CHILDREN.

DEU

MOKA INDUCTION hat einen Deckel und einen Oberkessel aus einer für Nahrungsmittel geeigneten Aluminiumlegierung; der Unterkessel und der Filtereinsatz sind aus stahl.
Die Kaffeemaschine kann sowohl auf dem Gasherd, der Elektroplatte, dem Ceranfeld als auch auf der Induktionsplatte verwendet werden. Befor Sie die Kaffeemaschine zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie sie sorgfältig mit Wasser und kochen Sie einige Male Kaffee, den Sie dann wegschütten. Kontrollieren Sie, ob die Kaffeemaschine mit Ventil, Trichter, Dichtung und Filterplatte (5-2-3) versehen ist, und obdiese sich in der korrekten Position befinden.
IST IN 2 GRÖSSEN ERHÄLTLICH: 3-6 TASSEN.

KAFFEEZUBEREICHTUNG

- Den Wasserbehälter mit kaltem Wasser anfüllen (1). Das Wasser im Wasserbehälter darf nur bis zum Loch des Sicherheitsventils (5) reichen.
- Setzen Sie den trichterförmigen Filter (2) in den kleinen Kessel (1) ein.
- Füllen Sie den Filter (2) mit gemahlenem Kaffee für Espresso auf, ohne dabei diesen fest zu drücken. Auf dem Rand des kleinen Kessels (1) darf kein Kaffeepulver verbleiben.
- Schrauben Sie den Oberkessel (6) auf dem unteren Teil fest (1). Stützen Sie sich aber nicht auf den Griff.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine auf die Wärmequelle; handelt es sich um einen Gasherd, stellen Sie das Feuer auf klein ein, die Flamme darf nicht über den Rand des unteren Kessels hinausreichen. Handelt es sich um Elektroplatte, Ceranfeld oder Induktionsplatte, wählen Sie eine mittlere Stufe und stellen die Kaffeemaschine auf das geeignete Feld.
- Wenn der Oberkessel voll Kaffee ist, nehmen Sie die Kaffeemaschine vom Herd.
- Im unteren Kessel verbleibt etwas Wasser, um eine Überhitzung der Wände und eine mögliche Farbveränderung des Kessels zu vermeiden.

TIPS UND RATSCHLÄGE

- Der Kaffee sollte nie zu fein gemahlen sein.
- Reinigen Sie die Kaffeemaschine nur mit Wasser. Für die Reinigung verwenden Sie weder Stahlwolle noch Scheuermittel. Die Reinigung in der Spülmaschine könnte die Oberfläche des Materials verändern.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine erst weg, wenn ihre Wände gut trocken sind, und schrauben Sie die beiden Teile nicht festzusammen.
- Während des Gebrauchs entfernen Sie keinesfalls den Silikonring.

VORSICHT

- Benutzen Sie nie die Kaffeemaschine ohne Wasser.
- Fügen Sie dem Kaffee keine Extrakte, Kakao oder sönstigen Zusätze bei: sie könnten die Löcher der Filterplatte (3) verstopfen.
- Öffnen Sie die Kaffeemaschine erst, wenn sie abgekühlt ist.
- Kontrollieren Sie regelmässig den trichterförmigen Filter, die Filterplatte und die Dichtung (2-3). Wenn Sie merken, dass sie abgenutz bzw, beschädigt sind, ersetzen Sie sie.
- Der kleine Kessel (1) ist entworfen worden, um nur mit Wasser benutzt zu werden.
- Reinigen Sie regelmässig und sorgfältig auch die Innenseite der kleinen Säule (4).
- Kaufen Sie nur Ersatzteile, die genau zum benutzten Modell passen.
- Die Garantie verfällt, falls Teile oder Zubehör nicht durch Originalersatzeteile ersetzt werden.
- Keinesfalls die warme Oberfläche der Kaffeekanne berühren, sondern diese stets am Griff und am Knauf anfassen.

FÜR DIE REINIGUNG VERWENDEN SIE WEDER STAHLWOLLE NOCH SCHEUERMITTEL.
FÜR KINDER UNERREICHBAR AUFBEWAHREN

PORT

MOKA INDUCTION é constituída por uma tampa e recolhedor em liga de alumínio especialmente indicada para alimentos. A parte inferior e o funil são realizados em aço.
A moka pode ser utilizada com fogões a gás, placas elétricas, em vitrocerâmica e de indução. Antes de utilizá-la pela primeira vez, lave-a bem apenas com água e faça alguns cafés sem tomá-los. Verifique se todos os componentes estão corretamente colocados: válvula de segurança, funil, borracha de vedação e filtro (5-2-3).

DISPONÍVEL EM 2 TAMANHOS: 3-6 xicaras

COMO PREPARAR O CAFÉ

- Encher a caldeira com água fria (1). É necessário que o nível da água, dentro da caldeira, alcance o orifício da válvula de segurança (5).
- Introduza o filtro de funil (2) na caldeira (1).
- Encha o funil (2) com café moído para moka, sem compactá-lo, tomando cuidado para não deixar pó nas bordas da caldeira (1).
- Enrosque a parte superior (6) na inferior (1) com força moderada. Evite fazer força sobre a pega.
- Leve a cafeteira à fonte de calor: se se tratar de chama, mantenha o lume baixo de forma que as chamas não ultrapassem o bordo da caleira (1). Caso se trate de uma placa elétrica, de vitrocerâmica ou indução, mantenha um lume médio e coloque a cafeteira num indutor adequado à utilização.
- Quando parar de sair café, retire a cafeteira da fonte de calor.
- Na caldeira ficará um pouco de água excedente, que evita o sobreaquecimento das paredes e a eventual alteração de cor da caldeira.

DICAS PARA UM BOM FUNCIONAMENTO

- Não utilize café moído muito fino.
- Aconselhamos lavar sua cafereira somente com água. Não use palha de aço ou produtos abrasivos na lavagem. O uso da máquina de lavar pode alterar a superfície do material.
- Após a lavagem, deixe secar bem as partes internas antes de guardar a cafeteira.
- Evite remover a faixa de silicone durante a utilização.

PRECAUÇÕES

- Nunca utilize a cafeteira sem água.
- Utilize-a somente para preparo de café. Outros produtos poderiam tampar os orificios do filtro (3).
- Deixe esfriar a cafeteira antes de abri-la.
- Controle periodicamente o funil, filtro a borracha (2-3). Caso apresentem sinais de desgas te, devem ser subst i tuídos .
- A parte inferior (1) foi concebida para ser usada somente com água.
- Limpe periodicamente com cuidado o interior da coluna (4).
- Assegure-se que as peças de reposiçaõ sejam iguais às originais.
- Perda de validade da garantia em caso de substituição de partes ou acessórios, com material não original.
- Não tocar a superficie quente da cafeteira mas utilizar a pega e a esfera.

NÃO USE PALHA DE AÇO OU PRODUTOS ABRASIVOS NA LAVAGEM.
MANTER AFASTADO DO ALCANCE DOS CRIANÇAS.



VALVOLA ISPEZIONABILE



MOKA INDUCTION PRESENTA UNA VALVOLA ISPEZIONABILE

In alcuni casi l'acqua potabile comporta depositi di calcare nel foro della valvola della caffettiera: le conseguenze sono il rischio di otturazione della valvola e di malfunzionamento del prodotto. Con la nuova valvola ispezionabile l'inconveniente delle occlusioni di calcare è evitabile utilizzando il pistoncino che fuoriesce dalla valvola: è sufficiente durante le normali operazioni di lavaggio muovere il pistoncino lungo il suo asse. La valvola, utilizzata in condizioni di efficienza, consente un miglioramento del funzionamento della caffettiera e l'ottimizzazione del risultato finale.

INDUCTION MOKA FEATURES A INSPECTABLE VALVE

In some cases drinking water can leave lime scale deposits in the opening of the coffee maker's valve. The consequences of this are a risk of the valve being clogged and the product malfunctioning. The new inspectable valve means the problem of clogging caused by lime scale build-up can be avoided by actioning the piston which protrudes from the valve. All you have to do is move the piston along its axis while washing the product as normal. When used in the right conditions the valve allows the coffee maker to function more efficiently and for the best end result.

MOKA INDUCTION PRESENTE UNE SOUPAPE CONTROLABLE

L'eau potable peut parfois être source de dépôts calcaires au niveau du petit trou de la cafetière, ce qui peut entraîner l'obturation de la soupape et ainsi un mauvais fonctionnement de l'appareil. Dites "Non!" aux bouchons calcaires avec la nouvelle soupape contrôlable en actionnant simplement le piston qui ressort de la soupape. Il suffit de le faire bouger le long de son axe pendant les opérations de lavage traditionnelles. En faisant bon usage de cette soupape, vous améliorerez le fonctionnement de votre cafetière et optimiserez le résultat final.

MOKA INDUCTION MIT EINEM ÜBERPRÜFBAREN VENTIL

In einigen Fällen kommt es durch das Trinkwasser zu Kalkablagerungen im Loch des Ventils Ihrer Kaffeemaschine: in der Folge kann sich das Ventil verstopfen und das Gerät funktioniert nicht mehr gut. Mit dem neuen überprüfbaren Ventil können unangenehme Kalkablagerungen verhindert werden, indem man den kleinen Kolben, der aus dem Ventil ragt, betätigt: es genügt, den Kolben während des normalen Waschvorganges entlang seiner Achse hin und her zu bewegen. Ein effizientes Ventil führt zum besseren Funktionieren der Kaffeemaschine und zu einem optimalen Endergebnis.

MOKA INDUCTION PRESENTA UNA VÁLVULA REVISABLE

En algunos casos el agua potable produce depósitos de cal en el orificio de la válvula de la cafetera: las consecuencias son el riesgo de obturación de la válvula y el mal funcionamiento del producto. Con la nueva válvula revisable el inconveniente de las obstrucciones de cal se puede evitar haciendo palanca en el pistoncito que sobresale de la válvula: basta con mover el pistoncito a lo largo de su eje durante las normales operaciones de lavado. La válvula, utilizada eficientemente, permite mejorar el funcionamiento de la cafetera y optimizar el resultado final.

MOKA INDUCTION APRESENTA UMA VÁLVULA INSPECIONÁVEL

Em alguns casos, a água potável causa um depósito de calcário no orifício da válvula da cafeteira: as consequências são o risco de obturação da válvula e de mau-funcionamento do produto. Com a nova válvula inspecionável, para se evitarem inconvenientes oclusões de calcário, basta soerguer o pistão que sai da válvula: durante as normais operações de lavagem, é suficiente deslizar o pistão ao longo do seu eixo. Utilizada em condições de eficiência, a válvula permite um melhor funcionamento da cafeteira e a otimização do resultado final.

MOKA INDUCTION ОБОРУДОВАНА УДОБНЫМ КЛАПАНОМ

В некоторых случаях при использовании питьевой воды для приготовления кофе в отверстии клапана кофеварки образуется накипь. В результате клапан может засориться, а кофеварка плохо функционировать. Новая модель клапана поможет избежать засорения накипью: достаточно подвигать выступающий из клапана поршень вдоль его оси во время обычного мытья кофеварки. При правильном использовании новый клапан значительно продлевает и улучшает функционирование кофеварки и качество напитка.

新インスペクタブル・バルブつき MOKA INDUCTION モカ・インダクション

コーヒーメーカーのバルブの穴に飲料水中の石灰が沈着し、そのためバルブが詰まり、コーヒーメーカーがうまく機能しないことがあります。新製品インスペクタブル・バルブつきモカ・インダクションでは、バルブから突出するピストンの操作により、石灰沈着物による問題を防ぐことができるようになりました。通常通りに洗浄する際、ピストンを軸に沿って動かすだけで充分です。インスペクタブル・バルブの正しいご使用により、コーヒーメーカーの機能がさらに向上し、極上のコーヒーをお楽しみいただくことができます。

모카 인덕션 커피 메이커에는 점검 밸브가 있습니다

일부의 경우, 식용수 중의 석회물질이 커피 메이커의 밸브 구멍에 쌓일 수 있습니다. 그 결과, 밸브가 막혀서 제품이 제대로 작동하지 않을 위험이 있습니다. 새로운 점검 밸브는 밸브로부터 튀어나와 있는 피스톤을 이용해서 석회물질이 쌓이는 불편을 미연에 방지할 수 있도록 해줍니다. 일상적인 세척 시에 피스톤을 움직여주시면 충분합니다. 점검 밸브를 효율적으로 사용하시면, 커피 메이커가 더 잘 작동하고, 최대한 좋은 성능을 발휘할 수 있습니다.

MOKA INDUCTION 咖啡壶采用全新的可检修阀门

在某些情况下，饮用水中的钙质会积淀在咖啡壶的阀孔内：以致产生阀门堵塞和产品出现故障的危险。通过全新的可检修阀门，同时使用伸出阀门的柱塞，能避免钙质堵塞引起的不便：在正常的清洗操作中，可沿轴线移动柱塞。对阀门的合理有效使用，将提高咖啡壶的性能并达到最佳效果。